Nudelkocher

mit Thermostat-Steuerung

Betriebsanleitung



VOLTA
Edelstahl GmbH

Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort

Die Arbeit mit einem Gerät birgt Gefahren, denen Sie, als Betreiber, Elektro- oder Wartungsfachmann, begegnen können.

Wenn Sie die verschiedenen Sicherheitshinweise immer wieder aufmerksam lesen und beachten, können Sie Gefahren und Unfälle verhindern.

Dies gilt in besonderem Maße für nur gelegentlich, z.B. beim Warten, am Gerät tätig werdendes Personal.

Nachstehend sind die Sicherheitsvorschriften angeführt, deren gewissenhafte Befolgung Ihre Sicherheit, die von Anderen und das Vermeiden von Schäden am Gerät gewährleistet.

2. Allgemeine Sicherheitshinweise

• Machen Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts mit der Betriebsanleitung vertraut.

• Nur ausdrücklich dazu autorisierte Personen dürfen das Gerät bedienen, warten oder reparieren. Gesetzlich zulässiges Mindestalter beachten. Arbeiten im Installationsfach dürfen nur von entsprechenden Fachleuten durchgeführt werden.

• Setzen Sie nur geschultes und unterwiesenes Personal ein, legen Sie die Zuständigkeit des Personals für das Bedienen bzw. für Wartungsarbeiten klar fest.

• Legen Sie die Bedienerverantwortung fest und ermöglichen Sie das Ablehnen sicherheitswidriger Anweisungen Dritter.

• Lassen Sie zu schulendes, anzulernendes, einzuweisendes oder im Rahmen einer allgemeinen Ausbildung tätig werdendes Personal nur unter ständiger Aufsicht einer erfahrenen und autorisierten Person arbeiten.

• Kontrollieren Sie zumindest gelegentlich sicherheits- und gefahrenbewußtes Arbeiten des Personals unter Beachtung der Betriebs- und Wartungsanleitung.

• Es besteht Verletzungsgefahr durch heißes Wasser und heiße Geräteteile.

• Erkundigen Sie sich nach den vor Ort geltenden besonderen Sicherheitsvorschriften und machen Sie sich mit diesen vertraut.

• Nehmen Sie keine Veränderungen, An- und Umbauten am Gerät, welche die Sicherheit beeinträchtigen können, ohne Genehmigung des Lieferanten vor. Dies gilt insbesondere für den Einbau und die Einstellung von Sicherheitseinrichtungen.

• Ausrüstungsteile oder Anbauteile fremder Fabrikate oder solche, die von VOLTA nicht generell zum Ein- oder Anbau freigegeben sind, dürfen ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von VOLTA am Gerät weder eingebaut noch angebaut werden.

• Prüfen Sie regelmäßig die elektrische Anlage. Lassen Sie sofort alle Fehler, wie lose Verbindungen, angeschmorte oder durchgescheuerte Kabel, von Fachpersonal beheben.

• Lassen Sie regelmäßig alle Leitungen, Schläuche und Verschraubungen auf Undichtigkeiten und Beschädigungen, von Fachpersonal, prüfen. Lassen Sie sofort die Undichtigkeiten beseitigen und schadhafte Bauteile ersetzen.

• Machen Sie sich mit der Bedienung von Feuerlöschern vertraut und informieren Sie sich über die örtlichen Brandmelde- und Bekämpfungsmöglichkeiten- bzw. Vorschriften.

• Unterziehen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme einer gründlichen Inspektionsdurchsicht.

- Kontrollieren Sie das Gerät und alle zugehörigen Anbauteile auf lose Teile, Risse, Undichtigkeiten und mutwillige Beschädigungen.

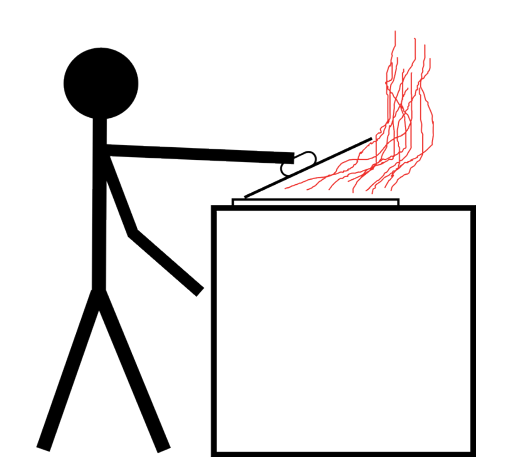
- Nehmen Sie niemals ein schadhaftes Gerät in Betrieb. Tragen Sie Sorge dafür, dass Schäden sofort beseitigt werden.

- Während des Betriebs muss immer der gelochte Einlegeboden am Wannenboden aufgelegt sein.

- Eingehängte Körbe oder andere Behälter dürfen nicht am Heizkörper aufliegen.

- Teigwaren dürfen nicht ohne Korb in die Wanne gegeben werden.

- Wenn Sie einen Deckel verwenden, achten Sie darauf, dass heißer Dampf zu Verbrennungen führen kann. Heben Sie den Deckel stets zuerst an der hinteren, vom Körper abgewandten Seite, an.





Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse alle Gefahren- und Sicherheitshinweise!

3. Symbole



Achtung! Wichtiger Hinweis!



Achtung! Teile mit elektrischer Spannung! Lebensgefahr!

4 Produktbeschreibung

4.1 Daten, Anwendungsbereich und Verwendung

Der Nudelkocher ist dazu bestimmt um Teigwaren im Wasser zu kochen. Das Gerät darf nur für Teigwaren verwendet werden. Das Kochgut muss immer mit entsprechenden Körben (Behälter) in das Wasser eingebracht werden.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Technische Daten:

Kenngröße	Einheit	Werte
Spannung	V	400
Stromanschluss, -art		3N ~ 50 Hz
Leistung	kW	10
Arbeitstemperatur	°C	20 - 99
Schutztemperatur-Abschaltung bei	°C	145
Inhalt	Liter	40
Wasser-Zulauf	Zoll	1/2
Wasser-Ablauf	Zoll	3/4
Schutzgrad	---	IPX4

4.2 Abmessungen und Beschreibung

Maße der Wanne:
L x B x H: 308 x 510 x 292 mm

Fassungsvermögen:
40 Liter

Nutzbare Wannenhöhe im Betrieb:
212 mm



Bild: Außenansicht



Bild: Ansicht Heizung

4.3 Angaben zur Strom- und Wasserversorgung

4.3.1 Stromversorgung

Das Gerät ist für den Anschluss an Wechselstrom 400 V ausgelegt und muss dem Schaltplan entsprechend angeschlossen werden. Der Schaltplan ist im Anhang dieser Beschreibung beigefügt und an der Rückseite der Installationsfach-Blende angebracht.

4.3.2 Potentialausgleich

Als Potentialausgleich wird eine elektrisch gut leitfähige Verbindung bezeichnet, die unterschiedliche elektrische Potentiale zwischen leitfähigen Körpern (wie dem Gehäuse der Bainmarie) verhindern bzw. stark reduzieren soll. Der Zuständige für den elektrischen Anschluss muss für den ordnungsgemäßen Potentialausgleich sorgen.



Bild: Anschluss Potentialausgleich

4.3.3 Wasserversorgung

Bei der Wasserversorgung muss Trinkwasserqualität sicherstellen werden.

4.4 Schutzart

Das Gerät ist gegen allseitiges Spritzwasser geschützt (IPX4).

4.5 Umgebungsbedingungen für den Betrieb

Das Gerät darf nur in geschlossenen Räumen betrieben werden.

5. Definitionen

GN 1/1: Definierte Größe von Behältern. GN = Gastro-Norm,
1/1 ist die Größe von 530 x 325 mm

Schutztemperatur-Begrenzer: Schützt vor zu großer Erhöhung der Temperatur des Heizkörpers. Beschreibung der Funktion siehe Kap. 6.3.2

6 Vorbereitung des Produkts für den Gebrauch

6.1 Transport und Lagerung

Das Gerät muss ordnungsgemäß transportiert und (zwischen-)gelagert werden ohne dass eine Beschädigung auftritt.

6.2 Sicherheitsmaßnahmen vor dem Gebrauch

Stellen Sie sicher, dass die Heizung ganz nach unten gekippt ist. Legen Sie das gelochte Einlegeblech ein.

6.3 Vorbereitende Arbeiten / Installation

Das Gerät ist standsicher aufzustellen und waagrecht auszurichten, damit ein komplettes Entleeren der Wanne möglich ist. Die Aufstellung darf nicht an brennbaren Wänden erfolgen. Die Brandschutzvorschriften müssen genau eingehalten werden!

Führen Sie die Installationsarbeiten in folgender Reihenfolge aus:

6.3.1 Wasserablauf installieren

Schließen Sie den Ablauf des Gerätes an Ihre Abwasserleitung an. Verwenden Sie dazu ein passenden Schlauch mit ¾“-Anschluss.



6.3.2 Wasserzulauf installieren

Schließen Sie den Ablauf des Gerätes an Ihre Abwasserleitung an. Verwenden Sie dazu ein passenden Schlauch mit ¾“-Anschluss.



6.3.3 Stromleitungen anschließen



Schließen Sie die Stromleitungen gemäß dem beiliegenden Schaltplan an. In jedem Fall muss das Gerät über den gelb/grünen Leiter mit Schutzerde verbunden werden. Achten Sie darauf den Deckel des Schaltkastens wieder ordnungsgemäß zu schließen, dadurch wird verhindert, dass Wasser eindringen kann.

Die Spannung, Frequenz und der Strom müssen mit den Angaben auf den Typenschild übereinstimmen. Als Gerät der Schutzklasse I muss es immer an den Schutzleiter angeschlossen werden! Für Notfälle und zur Erleichterung der Wartung muss in der Stromversorgung in der Nähe jeder Einheit ein mit einer Sicherung ausgestatteter Trennschalter eingebaut sein. Dieser Trennschalter muss alle Pole trennen und über einen Mindestkontaktabstand von 3 mm verfügen.





Der elektrische Anschluss muss durch einen konzessionierten Elektriker erfolgen. Die gültigen behördlichen Vorschriften, elektrotechnischen Vorschriften, Brandschutzvorschriften und ev. weiteren örtlichen und baupolizeilichen Vorschriften müssen eingehalten werden!

6.3.4 Reinigung

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes muss die Wanne gründlich gereinigt werden. Es müssen Verunreinigungen aus der Wanne entfernt werden, die den Abfluss verstopfen könnten.

Um den Boden besser zu erreichen können Sie den Heizkörper hochklappen.

Nach Abschluss der Arbeiten den Heizkörper wieder in waagrechte Position bringen.



6.4 Schützen während der Unterbrechung des normalen Gebrauchs

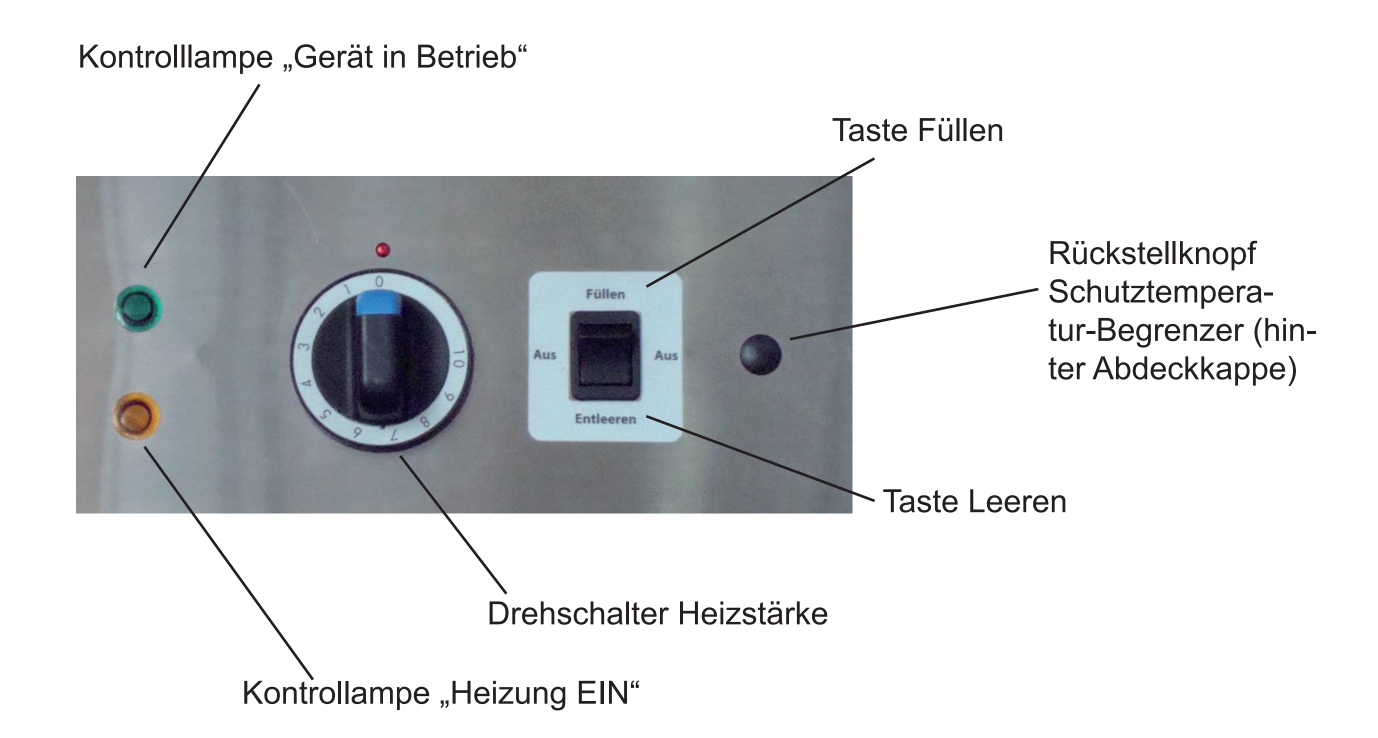
Wenn der Gebrauch unterbrochen wird, muss das Gerät geleert und ausgeschalten werden. Der Wannendeckel muss aufgesetzt werden.

6.5 Verwahrung der Anleitungen

Diese Anleitung muss dauerhaft haltbar aufbewahrt werden. Bei einem Verkauf des Geräts muss die Anleitung an den nächsten Besitzer übergeben werden.

7 Betrieb

7.1 Beschreibung der Regelung



7.2 Anleitung für die erste Inbetriebnahme

Für einen sicheren Betrieb muss sich das Gerät in einem ordentlichen Zustand ohne Beschädigungen befinden. Die abnehmbare Installationsblende und die aufklappbare Schalterblende müssen geschlossen sein. Die schwarze Abdeckkappe des Schutztemperatur-Rückstell-Knopf muss an der Blende angebracht sein.

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes muss die Warmhaltewanne gründlich gereinigt werden.

Der Servicetechniker muss den Nudelkocher den örtlichen Gegebenheiten anpassen, d.h. das Zulaufventil dem Wasserdruck entsprechend einstellen.

7.3 Normaler Betrieb

7.3.1 Einschalten und Temperatur wählen

Zum Einschalten den Drehschalter Heizstärke aus der Stellung „0“ im Uhrzeigersinn drehen auf die gewünscht Stellung. Die Kontrollleuchte „Gerät in Betrieb“ leuchtet grün.



Wenn noch kein Wasser in der Wanne ist beginnt die Heizung nicht zu heizen! Drücken Sie den Schalter „Füllen“. Das Wasser wird eingefüllt und dann schaltet die Heizung ein. Der Vorgang „Heizen“ wird durch das Leuchten der orangen Kontrolllampe angezeigt.

Mit dem Drehschalter können Sie die gewünschte Heizstärke einstellen.

Das Wasser wird nun erhitzt und automatisch auf diesem Temperatur-Niveau gehalten.

Hinweis: Geben Sie das Salz erst in die Wanne nachdem das Wasser kocht, damit sich das Salz nicht zu stark an einem Punkt konzentriert und Lochfraß hervorruft.

7.3.2 Wasserstandsregulierung

Mittels eines Fühlers wird der Wasserstand überwacht. Wenn das Wasserniveau unter den Minimum-Stand sinkt, wird automatisch Wasser durch einen an der Beckenwand montierten Froschmauleinlauf bis zum Maximum-Stand nachgefüllt. Dadurch wird sowohl ein Trockengehen des Teigwarenkochers als auch ein Überfüllen ausgeschlossen.





Wichtig: Die Elektrode des Wasserstandsfühlers muss periodisch (1x wöchentlich), spätestens wenn Rückstände sichtbar sind, gereinigt werden!

7.3.3 Manuelles Überfüllen

Nach Erreichen des Wasserstandniveaus kann durch weiteres Drücken der Taste „Füllen“ der Wasserstand erhöht werden.



Vorsicht: Ein erhöhter Wasserstand verstärkt auch das Herausspritzen von kochend heißem Wasser. Der Wasserstand darf nicht die Füllmarke (--- MAX) nicht übersteigen.



7.3.4 Ausschalten

Zum Ausschalten den Drehschalter entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Stellung „0“ drehen. Die grüne Kontrollleuchte „Gerät in Betrieb“ erlischt.

7.4 Sicherheitsabschaltung

Der Teigwarenkocher ist gegen zu hohe Erhitzung abgesichert durch einen Schutztemperatur-Begrenzer. Dieser ist direkt beim Heizkörper angebracht.

Wenn aus irgendwelchen Gründen die Temperatur am Heizkörper zu stark steigt (auf 145 °C) dann schaltet dieser Begrenzer den Strom ab.

Bevor über den Schutztemperatur-Begrenzer-Knopf rückgestellt wird muss herausgefunden werden, warum es zu dieser außergewöhnlichen Temperatur-Erhöhung kam. Kontaktieren Sie dazu einen Kundendiensttechniker.

7.5 Schutz von Personen



Der Wasserdampf sowie das sprudelnde heiße Wasser aus der Wanne können Verbrennungen verursachen!
Vermeiden Sie jeglichen Kontakt und treffen Sie geeignete Schutzmaßnahmen.

Wenn Sie im Betrieb den Deckel abnehmen, heben Sie ihn zuerst hinten an damit der gestaute heiße Wasserdampf dort austritt.

Berühren Sie nicht Einlegeblech und Heizkörper bevor diese abgekühlt sind!

Hinweis: Die Firma VOLTA Edelstahl GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden und Verletzungen, die infolge unsachgemäße Betrieb und/oder Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen.

8 Instandhalten und Reinigen

8.1 Sicherheitsmaßnahmen

Wichtig: Die Elektrode des Wasserstands-Fühlers muss periodisch (je nach Gebrauch mind. 1x pro Woche), spätestens wenn Rückstände sichtbar sind, gereinigt werden!

8.2 Instandhaltung und Reinigung durch den Benutzer

8.2.1 Tägliche Arbeiten

Leeren und reinigen Sie die Wanne mindestens 1 x pro Tag!
1) Nehmen Sie dazu das Lochblech, das den Heizkörper abdeckt, aus der Wanne.
2) Ziehen Sie mit einem Haken den Heizkörper nach oben bis er senkrecht steht.
3) Reinigen sie den Boden mit einer geeigneten Bürste. Den Heizkörper nie mit einem spitzen Gegenstand reinigen!

8.2.2 Kalk entfernen

Die Kalkablagerungen mit geeigneten Mitteln entfernen, z.B. mit Putzessigzugabe ins lauwarme Wasser.

8.3 Instandhaltung und Reinigung durch Techniker

Lassen Sie die einwandfreie Funktion und die elektrische Isolation jährlich überprüfen!



Konformitätserklärung

Der Hersteller VOLTA Edelstahl GmbH
Dammstraße 14
6923 Lauterach
Austria
Tel. +43(0)5574 / 72054

erklärt hiermit, dass folgende Produkte

Produktbezeichnung: Nudelkocher
Typenbezeichnung: TWK 1/1

allen einschlägigen Bestimmungen folgender Richtlinien entspricht:

- 2006/95/EC (Niederspannungsrichtlinie)
- 2004/108/EG (Elektromagnetische Verträglichkeit)
- 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)
- 2001/95/EG (allgemeine Produktsicherheit)

Folgende harmonisierte Normen wurden angewendet:

EN 60335-1	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Teil 1: Allgemeine Anforderungen
EN 60335-2-50	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Teil 2-50: Sicherheit elektrischer Warmhaltegeräte für den gewerblichen Gebrauch
EN 55014-1	Elektromagnetische Verträglichkeit — Anforderungen an Haushaltge räte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte — Teil 1: Störaus sendung
EN 61000-3-2	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3-2: Grenzwerte — Grenzwerte für Oberschwingungsströme
EN 61000-3-3	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3-3: Grenzwerte — Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungs-Versorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom ≤ 16 A je Leiter, die keiner Son deranschlussbedingung unterliegen

Folgende nationale Normen wurden angewendet:

DIN 18871-4 Großküchengeräte – Thermische Einrichtungskomponenten – Teil 4: Nudelkocher, Anforderungen und Prüfung

Name des Dokumentationsbevollmächtigten: Ing. Erwin Reindl
Adresse des Dokumentationsbevollmächtigten: siehe Adresse des Herstellers